

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Suatu perusahaan dituntut untuk dapat beroperasi secara efektif dan efisien untuk dapat menjaga kelangsungan perusahaannya. Persaingan yang semakin ketat juga menyebabkan perusahaan harus dapat memprediksi permintaan konsumen yang berfluktuatif agar perusahaan tidak mengalami penurunan. Salah satu cara perusahaan untuk dapat bekerja secara optimal serta untuk menjaga kelangsungan perusahaan adalah dengan merencanakan persediaan atau manajemen persediaan, (Sutrisno, dalam Suhartanti 2009).

Manajemen persediaan berada diantara fungsi manajemen operasi yang terpenting sebab persediaan membutuhkan modal yang sangat banyak dan mempengaruhi pengiriman barang sampai di konsumen. Kondisi tersebut berdampak pada semua fungsi bisnis, operasi secara umum, pemasaran dan keuangan, persediaan memberikan layanan pada pelanggan, yang mempunyai peran sangat vital dalam pemasaran. Proses operasi perusahaan membutuhkan persediaan untuk menjamin produksi yang efisien dan flexible. Tetapi, untuk mencapai tujuan perusahaan, seringkali terjadi konflik. Persediaan harus mampu menyeimbangkan berbagai konflik tersebut dan mengelola persediaan pada level yang terbaik. Persediaan yang optimal dapat diwujudkan dengan cara melakukan perencanaan kebutuhan distribusi.

Kegiatan yang bertujuan untuk memperlancar penyaluran barang atau jasa dari produsen ke konsumen adalah distribusi. Pendistribusian secara fisik berkaitan dengan manajemen persediaan. Dengan adanya perencanaan distribusi dapat mengatur persediaan yang memungkinkan dalam membantu meningkatkan volume penjualan. Perusahaan harus mampu merencanakan kebutuhan distribusi karena akan berdampak terhadap biaya persediaan. Dalam hal ini, distribusi bertanggung jawab terhadap perencanaan, pelaksanaan, dan pengendalian aliran material dari produsen ke konsumen (David Sukardi :2009)

Pengendalian persediaan tradisional dalam perusahaan pada umumnya hanya mengatur dan mengendalikan persediaan barang dalam satu gudang atau satu entitas independen yang disebut sebagai satu titik pemesanan tunggal (*single stocking point*). Sistem pengendalian persediaan seperti ini kurang memadai untuk sistem pergudangan ganda atau jaringan pergudangan (*multiechelon distribution networks*), sebab sistem tersebut tidak mengindahkan kemungkinan saling mengisi antar gudang atau keperluan kebutuhan gudang lain dan seterusnya. Untuk itu diperlukan suatu sistem lain, yaitu Perencanaan Kebutuhan Distribusi (*Distribution Requirement Planning*). ( Richardus:2003)

*Distribution Requirement Planning* berfungsi menentukan kebutuhan-kebutuhan untuk mengisi kembali inventori pada daerah distribusi (Gaspersz, 2004). Dalam pengaturan distribusi DRP merupakan salah satu contoh aplikasi pendekatan metode *Material Requirement*

*Planning* (MRP). Penerapan DRP menjadikan perusahaan mampu merencanakan saluran distribusi dengan optimal yang meliputi, pemesanan, pengiriman, pengisian kembali produk di masing-masing pusat distribusi, khususnya pada pusat distribusi paling bawah, yaitu pusat distribusi lokal yang langsung berhubungan dengan pelanggan. Selain itu, penerapan metode tersebut bertujuan untuk mengurangi biaya angkutan di dalam perusahaan sehingga memenuhi kebutuhan pelanggan yang banyak diberbagai tempat.

Dunia bisnis di Indonesia semakin berkembang seiring berjalannya waktu. Salah satu bisnis yang sedang digemari para pelaku usaha saat ini adalah bisnis kuliner. Bisnis kuliner dinilai sebagai bisnis yang menjanjikan karena kuliner merupakan suatu kebutuhan utama bagi individu. Maraknya bisnis kuliner yang sedang menjamur di Indonesia menyebabkan persaingan semakin ketat. Sehingga perusahaan dituntut agar bisa mengoptimalkan pelayanannya agar kepuasan konsumen terus meningkat.

Cokelat Klasik ialah usaha dalam bidang kuliner dengan fokus pengolahan bahan dasar Cokelat. Sistem *supply chain* manajemen perusahaan Coklat Klasik berawal pada pabrik Coklat Klasik yang bertempat di kota Kediri. Kota Kediri dipilih untuk mendirikan pabrik dikarenakan pemilik dari perusahaan Coklat Klasik berasal dari Kota Kediri dan bahan baku pembuatan lebih dekat sehingga dapat menekan biaya pengiriman. Pabrik tersebut mendapat bahan baku utama dari kota Blitar, terdapat dua pemasok utama yang menyuplainya. Selanjutnya bahan baku

diproses dan dijadikan bahan setengah jadi yang dikemas yang sudah ditakar untuk 1 gelas produk. Bahan bubuk coklat yang telah diproses selanjutnya dikirim ke gudang yang berlokasi di Kota Malang. Dari gudang, bahan bahan bubuk coklat selanjutnya didistribusikan ke gerai-gerai yang tersebar di kota Malang.

Coklat Klasik memiliki berbagai varian rasa yang dapat dipilih oleh konsumen. Dari banyaknya varian rasa ada beberapa varian rasa yang memiliki permintaan tinggi namun, memiliki stock terbatas dan ada juga varian rasa yang sepi peminat tetapi stock melimpah. Misalkan, varian rasa Taro yang seringkali terjadi kekurangan persediaan dan varian rasa strawberry yang seringkali memiliki jumlah yang banyak. Varian rasa taro ini dikirim dengan jumlah yang sama disetiap gerainya karena dinilai oleh perusahaan setiap gerai memiliki kebutuhan yang sama. Namun pada kenyataanya, setiap gerai memiliki tingkat permintaan konsumen yang berbeda.

Gerai yang terletak pada pusat kota biasanya memiliki tingkat permintaan yang lebih tinggi daripada gerai yang terletak di tempat lainnya. Hal ini dapat dilihat dari data jumlah penjualan produk yang terdapat penjualan 0 pada hari tertentu karena stock tidak tersedia. Data dari penjualan tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.1. adanya stock out atau kekurangan stock dapat mengakibatkan kerugian terhadap perusahaan. Salah satunya adalah penurunan tingkat kepercayaan pelanggan terhadap perusahaan.

**Tabel 1.1** Penjualan produk gerai A

No	Produk	Periode																													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
1	Ice choco original	15	10	11	15	9	15	15	13	9	15	13	20	14	17	20	18	16	20	20	20	18	16	14	17	19	20	15	16	18	19
2	Ice Choco Cincau	5	6	4	4	4	3	5	4	6	3	9	7	5	8	2	0	0	0	5	10	6	7	4	7	9	10	6	7	9	5
3	Ice Choco milk	5	10	7	5	4	7	6	6	7	4	8	10	12	12	11	7	8	6	9	6	9	10	12	12	9	10	10	9	10	7
4	Ice Choco Nut	6	7	4	5	3	6	4	6	4	6	7	9	4	7	10	8	9	10	10	6	7	8	9	10	5	6	8	7	10	7
5	Ice Choco Puchino	4	6	3	4	2	3	5	6	4	4	7	4	7	6	4	8	4	4	6	5	7	3	7	5	3	5	8	9	5	10
6	Ice Cappucino Cincau	4	4	5	4	2	6	5	3	4	0	3	4	7	6	8	0	0	0	4	6	8	6	7	9	5	4	7	6	7	4
7	Ice White Anggur	3	0	0	1	0	1	2	3	1	2	3	2	0	2	3	3	2	3	0	3	2	1	0	0	2	1	3	2	1	2
8	Ice White Melon	1	0	0	2	0	0	1	2	0	4	2	1	5	2	1	2	3	1	3	4	2	1	2	3	1	2	3	1	2	1
9	Taro Original	6	7	7	10	5	7	8	8	10	7	8	10	10	8	9	10	10	9	7	10	0	8	7	9	10	0	9	8	10	10
10	Taro Nut	4	9	10	6	3	6	7	6	5	5	9	8	8	6	5	6	7	8	5	4	5	7	7	8	6	5	10	8	8	9
11	Taro Oreo	8	6	7	10	10	0	6	7	6	7	9	10	9	8	7	8	6	7	10	0	0	9	7	7	8	10	0	8	8	5
12	Taro Puchino	2	4	5	3	7	7	4	6	4	8	6	6	7	8	4	5	6	7	4	6	9	5	5	7	8	8	6	5	7	5
13	Taro Choco	5	6	6	5	6	7	4	5	4	7	8	8	6	5	6	8	7	6	6	8	6	7	6	7	6	7	6	9	7	5

Sumber : Perusahaan Cokelat klasik

**Tabel 1.2** Jumlah pengiriman Produk

No	Produk	Periode															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	Ice choco original	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
2	Ice Choco Cincau	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
3	Ice Choco milk	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
4	Ice Choco Nut	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
5	Ice Choco Puchino	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
6	Ice Cappucino Cincau	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
7	Ice White Anggur	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
8	Ice White Melon	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
9	Taro Original	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
10	Taro Nut	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
11	Taro Oreo	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
12	Taro Puchino	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
13	Taro Choco	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10

Sumber : Perusahaan Cokelat klasik

Pada tabel 1.1 dapat di lihat bahwa beberapa produk ada yang penjualannya 0 misalkan varian rasa Taro, produk tersebut mengalami *stock out* sehingga tidak terdapat penjualan. Tetapi, ada produk yang memang tidak terjadi penjualan karena sepi peminat contoh rasa white anggur dan white melon sehingga terjadi penumpukan persediaan 2 produk tersebut. Pada tabel 1.2 merupakan data tabel pengiriman produk tiap gerai, pengiriman produk dilakukan setiap 2 hari sekali dengan jumlah produk yang dikirim sama setiap gerainya, hal tersebut menyebabkan kekurangan atau kelebihan produk karena tiap gerai memiliki tingkat kebutuhan yang berbeda.

Pada penelitian ini jumlah produk yang diteliti merupakan produk pada bahan setengah jadi atau bubuk cokelat. Bubuk cokelat merupakan bahan utama pada pembuatan produk minuman cokelat klasik. Bubuk cokelat ini didapatkan dari pabrik yang berlokasi di Kediri. Setelah melewati proses produksi dari buah cokelat menjadi bubuk cokelat, kemudian bubuk cokelat dikemas dan ditakar sedemikian rupa sehingga setiap takar dapat menjadi 1 gelas minuman siap saji.

Coklat Klasik sebenarnya sudah menerapkan Jaringan Pergudangan Ganda atau yang biasa disebut sistem distribusi bertingkat ganda. Perusahaan menerapkan sistem distribusi tiga tingkat yaitu Pusat distribusi utama (PDU), Pusat distribusi regional (PDR) dan pusat distribusi lokal (PDL) Pusat distribusi utama perusahaan berada di kota Kediri yang juga digunakan sebagai pabrik. Pusat distribusi regional

berada di Kota Malang, sedangkan PDL merupakan gerai-gerai yang tersebar di berbagai tempat. Perusahaan ini belum terdapat adanya suatu perencanaan dan penjadwalan aktivitas distribusi produk yang terkoordinasi dengan baik, sehingga permintaan untuk semua masing-masing jenis produk kurang terkontrol sehingga mengakibatkan terjadinya kekurangan atau kelebihan persediaan, pada pusat distribusi lokal (PDL).

Berdasarkan adanya masalah tersebut, maka dilakukan perencanaan dan penjadwalan distribusi dengan metode *Distribution Requirement Planning* (DRP). Diharapkan dengan adanya perencanaan dan penjadwalan aktivitas distribusi yang baik, keberhasilan dalam pemenuhan permintaan pelanggan akan menjadi lebih optimal, kinerja penjualan meningkat dalam memenuhi order dengan tepat waktu, tepat jumlah dan tetap mempertahankan kualitas sehingga biaya distribusi dapat ditekan seminimum mungkin. Berdasarkan uraian latar belakang dan fenomena yang dialami oleh perusahaan coklat klasik. Maka judul penelitian yang diambil yaitu **“Analisis Penjadwalan Aktivitas Distibusi pada Perusahaan Coklat Klasik Malang”**.

#### B. Rumusan Masalah

1. Berapa perkiraan kebutuhan bubuk coklat yang ekonomis pada masing-masing varian rasa dari masing-masing gerai?
2. Bagaimana penjadwalan aktivitas distribusi bubuk coklat pada masing-masing varian rasa di masing-masing gerai Coklat klasik?



### C. Batasan Masalah

Agar pembahasan lebih terarah dan tidak meluas dengan harapan mempermudah dalam menyelesaikan masalah maka pada penelitian ini hanya meneliti 3 gerai coklat klasik, dengan kriteria gerai dengan penjualan tinggi, sedang, dan rendah sesuai dengan frekuensi data historis penjualan setiap gerai. Penelitian ini hanya meneliti distribusi bubuk coklat.

### D. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui perkiraan kebutuhan bubuk coklat yang ekonomis pada masing-masing varian rasa dari masing-masing gerai
2. Untuk mengetahui penjadwalan aktivitas distribusi bubuk coklat pada masing-masing varian rasa di masing-masing gerai Coklat klasik.

### E. Manfaat Penelitian

Adapun kegunaan dari penelitian ini adalah

1. Hasil penelitian ini bermanfaat bagi perusahaan agar penjadwalan distribusi perusahaan berjalan efektif dan efisien dengan biaya yang minimum.
2. Hasil penelitian ini dapat bermanfaat untuk memberi pengetahuan tentang pentingnya Perencanaan distribusi. Harapannya dapat dijadikan sebagai masukan dan bahan perbandingan untuk penelitian mendatang dalam perspektif yang berbeda, serta diharapkan berguna sebagai tambahan ilmu bagi kalangan akademis lain untuk menambah ilmu pengetahuan.